

ПРИНЯТО

на заседании Совета лицея
протокол № 5 от 18.04.2016 года.

Председатель Совета лицея
Бобылев И.Л.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора лицея
№ 204-од от 30.04.2016 года.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Самарского лицея информационных технологий»
городского округа Самара**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок работы бракеражной комиссии в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Самарском лицее информационных технологий» городского округа Самара.

1.2. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля качества питания в лицее.

1.3. Основная задача бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля работы лицейской столовой.

1.4. В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется следующими нормативными документами: Федеральным законом от 30.03.1999 года № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральным законом от 02.01.2000 года № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждёнными Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 23.07.2008 г. № 45; СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и хранения пищевых продуктов» и др. нормативными актами: сборниками рецептур; технологическими картами; данным Положением, утверждённым директором лицея.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Самарского лицея информационных технологий» городского округа Самара в начале учебного года.

2.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;
- заместитель директора по организации питания;
- педагогический работник;
- представитель родителей.

3. Обязанности бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия:

- 3.1. проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- 3.2. следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- 3.3. контролирует организацию работы в столовой муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Самарского лицея информационных технологий» городского округа Самара;
- 3.4. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.5. контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками повареблока;
- 3.6. периодически присутствует при закладке продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.7. проверяет органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. (лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа). (Приложение 1);
- 3.8. проверяет соответствие объемов приготовленной пищи объемам разовых порций и количеству питающихся;
- 3.9. проверяет санитарное состояние повареблока и работоспособность весоизмерительного оборудования;
- 3.10. контролирует соблюдение температурного режима холодильного оборудования;
- 3.11. контролирует наличие маркировки на посуде;
- 3.12. контролирует наличие суточной пробы;
- 3.13. проверяет соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 3.14. проверяет качество поступающих поваревых продуктов и продовольственного сырья;
- 3.15. проверяет все штучной буфетной продукции, фруктов и разовых порций и составляет калибровочные акты.

4. Права бракеражной комиссии

Бракеражная комиссия имеет право:

- 4.1. в любое время проверять санитарное состояние повареблока;
- 4.2. контролировать наличие маркировки на посуде;
- 4.3. проверять выход продукции;
- 4.4. контролировать наличие суточной пробы;
- 4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 4.6. проверять качество поступающей продукции;
- 4.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Определяется запах пищи. Запах определяется при загашном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочникислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах определяется: ежевочный, чесночный, мятый, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид цвета блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обратить внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пореобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Не разрекшаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недовареными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все основные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляши, рагу) дается общая.

Мясо птицы должно быть сочным, мягким и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных и овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределая кашу тонким слоем на тарелке, проверяют в ней присутствие необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции кашин ее сравнивают с запланированной в меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует интересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят насыщенные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входит томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, поданное таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Критерии оценки качества блюд

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Процедура проведения бракеража

Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Все порционные блюда должны соответствовать выходу блюд, указанному в меню - раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие неизученные изделия - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Бракеражный журнал должен быть пронумерован, проиницирован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

За качество пищи несут ответственность заведующий производством и повара, изготавлиющие продукцию.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.